



Champagne DS Cuvée Rosé 1er Cru 2010

Champagne - Rosé 2010

Région : Champagne

Appellation : Champagne

Cuvée :

Couleur : Rosé

Millésime : 2010

Cépages : Chardonnay (40%) / Meunier (60%)

Alcool : 12,1 %

Contenance : 75 cl

Robe saumonée aux reflets légèrement orangés. Mousse généreuse au service se stabilisant en un fin cordon persistant. Nez délicat, et bouche gourmande d'une grande subtilité. Finale aux notes légèrement meringuées, et briochées.



ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Assemblage, Elevage sur lattes avant dégorgement, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur saumonée, nombreuses bulles très fines, reflets tuilés.

NEZ : Délicat, légers arômes de jacinthe, légers arômes de lilas, subtils arômes de violette.

BOUCHE : Croquante, délicate, gouleyante, subtiles notes de fraise, subtiles notes de mangue, subtiles notes de myrtille, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°



ACCORDS METS ET VINS : Carpaccio de Saint-Jacques, Langoustines, Pavé de saumon, Sushi, Desserts aux fruits rouges

Powered by **Plugwine**

